

# KETCHUP AF TOMATSOVS



TIL 25 SMÅ GLAS.  
TID: 40 min.



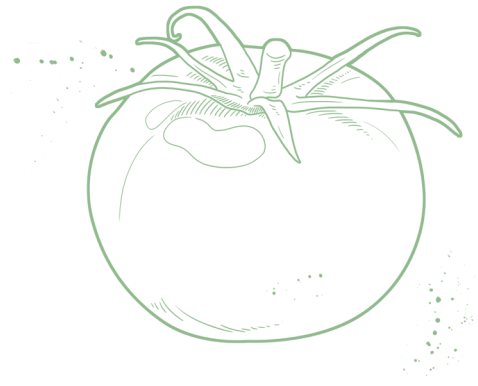
## DET SKAL DU BRUGE

- 2,5 l. Tomatsovs
- 3-4 ds. Tomatkoncentrat
- 3-4 spsk. Brun farin
- ½ tsk. Allehånde
- ½ tsk. Kanel
- ½ - 1 dl. Æblecidereddike
- 2 æbler



## SÅDAN GØR DU

1. Riv æblerne groft.
2. Kog alle ingredienserne i en gryde til æblerne er møre.
3. Blend ketchuppen med en stavblender.
4. Smag ketchuppen til.
5. Fyld ketchuppen på små glas, så der er én til hver.



## TIPS OG TRICKS

- Ketchuppen kan også bruges til at lave din egen barbecuesovs
- Du kan lave en lækker krydre ketchup ved at tilsætte enten paprika, chili, hvidløg eller karry.